VIGNERON
CET ARTICLE EST PARU DANS
LE N°20 - PRINTEMPS 2015

Claude CHEVALIER

LA VOIX DE LADOIX-SERRIGNY

Il a patienté de longues années avant de prendre la suite de son père Georges. À la quarantaine, Claude Chevalier imposait enfin ses choix et ses intuitions, plaçant Ladoix-Serrigny sur la carte du très bon. Aujourd'hui, celui qui est président du BIVB peut transmettre fièrement la main à ses filles.

PAR LÉA DELPONT
PHOTOS JON WYAND

Le sourire en coin et l'œil narquois, Claude Chevalier observe ses filles le pousser doucement vers la sortie. Il en a cinq. Dont trois qui ont investi le domaine de leur joyeuse énergie : Chloé la déesse de la vigne, Anaïs la vestale de la comptabilité, Julie la fée du commerce. Charlotte, quant à elle, est cuisinière à l'auberge La Buissonnière à 50 mètres de la cave et Camille est infirmière. Leur père, nez de boxeur cabossé, séducteur intact à l'approche de la soixantaine, ne fera pas comme le sien qui a attendu d'arriver à 80 ans pour passer la main. Et qui, à 93 ans, aime encore à venir humer les effluves du chai, chahuté par son trio de petites-filles.

Le patriarche a régné seul durant plus de cinquante ans sur le domaine Chevalier, à Ladoix-Serrigny, du côté "pauvre" de la mythique colline de Corton, dont il avait eu l'intuition d'acheter quelques arpents. Pas de place pour deux au Buisson, coquet hameau de maisons aux tuiles vernissées à l'écart du "village-rue" de la RN 974. En attendant que son paternel jette l'éponge, l'héritier peu pressé a débouché plus de bouteilles qu'il n'en a produites … Plus cigale que fourmi. Jusqu'à la fin des années 1990 où, sous ses airs de dandy dilettante franchement décalé dans le vignoble besogneux, le flamboyant Claude Chevalier a repris l'affaire en main avec l'ambition de casser la barrique. Le réveil tardif mais spectaculaire d'un homme patient, assez stratège pour attendre son heure. Et profiter de la liberté que lui laissait l'absence de responsabilité au domaine pour en prendre dans les organisations professionnelles.

À l'aise dans ses baskets, même si elles se sont longtemps frottées plus à la moquette qu'à la glaise, le président du Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB) raconte sans détour comment il a quitté l'école sans diplôme, pas même un CAP de viticulture, pour venir tailler à 16 ans les vignes familiales de Ladoix-Serrigny. À cheval sur la côte de Beaune et la côte de Nuits, le village souffre alors d'un déficit d'identité et de notoriété. Le suffixe de Corton lui a toujours été refusé bien que son terroir compte 28 hectares de grand cru, 22 en Corton et 5,5 en Corton-Charlemagne.

L'histoire de la maison, fondée en 1850 par un arrière-grand-père, Émile Dubois, passé du statut d'ouvrier agricole à celui de propriétaire, est tout ce qu'il y a de plus classique en Côte-d'Or. À ce détail près que l'ancêtre s'était distingué en 1895 par une médaille d'or au Concours général agricole. Sa fille Marcelle et son gendre, Émile Chevalier, vaillant travailleur sorti de l'école d'horticulture de Beaune, connaîtront les pires années : le phylloxéra, deux guerres mondiales … Ils comptaient plus sur les vaches, les poules et les cochons de la ferme que sur leurs 3 hectares de gamay pour faire bouillir la marmite. Leur production donnait de l'ardeur aux ouvriers des carrières de calcaire des environs, à défaut du plaisir. Leur fils Georges prend la suite en 1948. *"Il a connu dix premières années catastrophiques. Il ne fait pas bon être né dans les années 1950 si l'on veut boire*

À L'APPROCHE DE LA SOIXANTAINE, CLAUDE CHEVALIER A LAISSÉ LES RÊNES À SES FILLES CHLOÉ, JULIE ET ANAÏS. UNE TRANSMISSION TOUT EN DOUCEUR…

du bon vin à son anniversaire", ironise Claude, cru 1957. Mais à partir du millésime 1959, exceptionnel, s'ouvre une période faste pour la Bourgogne.

Cette année-là, pour la première fois, le vigneron de la vieille école, bien inspiré néanmoins, met toute sa récolte en bouteille. Et les suivantes, il se débarrasse des veaux, vaches, cochons, couvées, et surtout des corvées de foin, pour se consacrer entièrement à la vigne. Il en loue aux voisins pour agrandir le domaine. Le prudent paysan se laisse convaincre par un ami d'acheter une parcelle de Corton. À l'époque, la moitié du coteau est en friche. Les prix sont dérisoires mais personne n'achète. Nul n'imagine que ces broussailles prendront un jour de la valeur. Ensemble, ils vident leur bas de laine – pas question de demander l'aumône au banquier – pour enlever 8 ouvrées aux enchères. *In fine*, Georges Chevalier se ravise au sujet de cette copropriété bancale et rachète sa part au voisin … pour le prix d'un poulain. *"Et ce n'était pas un cheval de course !"*, plaisante Claude. Un an plus tard, son père avait tiré deux pièces de sa nouvelle parcelle et amorti son investissement … *"En travailleur forcené, mais sans ambition, il faisait son vin comme tout le monde, sans éclat ! Plutôt proprement d'ailleurs, sans désherbants, avec plus de fumure que d'engrais. Mais il produisait trop : on ramassait les grumes par terre, on trouvait qu'il n'y en avait jamais assez. À la fin des années 1970, j'avais 20 ans, je sentais qu'il se passait quelque chose en Bourgogne. J'ai bien essayé, en vain, de lui faire changer ses méthodes. Il n'a jamais voulu limiter ses rendements. Il n'a pas eu la vision des quelques-uns devenus stars."*

Le jeune homme a alors prudemment battu en retraite dans les bureaux, s'occupant de commerce, s'épanouissant dans les voyages, les rencontres et les fêtes. Il en a profité, sinon abusé. Le monde est trop vaste pour laisser échapper la moindre goutte. À l'automne 1994, Georges étant hospitalisé, c'est à Claude que revient la tâche de fixer l'heure des vendanges. Il joue la montre, les retarde pour gagner – comme lui – un peu de maturité … Surtout, il ne fait pas marche arrière les années suivantes. Il campe sur ses nouvelles positions acquises par forfait. Il commence à isoler des vignes, décelant des problèmes sur certaines parcelles, pas encore les solutions … Et subit encore une forte influence paternelle sur la vinification. *"On procédait de manière systématique : cuvaison courte, pigeage deux fois par jour, sans se poser de question. Au bout de trois semaines, on goûtait. On soutirait les cuves dès la fermentation malolactique terminée. Et on mettait en fût des vins*

Les caves portent les prénoms des cinq filles de Claude Chevalier.

« IL NE FAUT JAMAIS S'ARRÊTER DE TÂTONNER. IL N'Y A PAS UNE RECETTE, UN MODE D'EMPLOI, IL Y EN A AUTANT QUE DE MILLÉSIMES. »

fatigués qui avaient besoin de quinze ans pour retrouver leur plénitude." Il impose un contrôle des rendements à partir de 1998, avec ses premières vendanges en vert. Mais rien à faire : son vin ne lui plaît pas. *"Mon corton ne valait pas un mauvais ladoix."* Ravalant ses principes, il décide de faire appel au "sorcier grec", Kyriakos Kynigopoulos, œnologue phare de la Bourgogne. *"Longtemps, j'ai pensé que je n'avais besoin de personne. Jusqu'au jour où je me suis réveillé en songeant : si ce n'est pas moi, il faut que ce soit le meilleur. On a vinifié notre première vendange ensemble en 2000 et j'ai vu qu'il n'y avait rien de sorcier, aucune poudre magique."* Vendange à maturité, tri, sélection de fûts, durées de cuvaison et d'élevage, filtration, tout y passe. Petit accès de fierté du propriétaire : *"Depuis que je travaille avec lui, je n'ai jamais fait tout ce qu'il préconisait ! Je ne suis pas partisan de standardiser les vins en les tirant vers le haut. Il faut respecter les terroirs de village. J'ai arrêté en 2006 le bois neuf sur les ladoix rouges – et pas plus de 25 % même en Corton. Cela ne sert à rien de vouloir faire des grands vins avec des artifices."*

Les siens sont gorgés de plaisir, délicats et soyeux, festifs au palais. Excellents dans leur jeunesse, et tout aussi aptes à prendre de la bouteille. Ses grands crus de Corton et Charlemagne – une rente dont il ne tire pas une fierté démesurée – représentent 1,5 hectare dans un domaine qui en compte 16, bien entretenu par trois ouvriers. Chloé, 27 ans, donne les ordres. *"Et mon père les contrordres !"*, glisse-t-elle gentiment. Le *pater familias*,

pris par ses fonctions syndicales, lui a sans remords délégué la conduite de la maison et juge, avec la réserve des Bourguignons, qu'*"elle se débrouille bien"*. Pourtant, il la chamaille sur les rendements : *"30-35 hectolitres par hectare, c'est un peu bas. Avec 60 000 bouteilles par an, on ne remplit plus la cave. Il y a trente ans, on produisait trop. Aujourd'hui, on n'en fait plus assez. C'est compliqué…"*, se plaint autant le président du BIVB que le papa.

La maison Chevalier Père & Fils (Père & Filles serait plus exact …) produit 75 % de rouge et 25 % de blanc – une couleur qui lui a toujours réussi. *"On commençait les vendanges un poil plus tard que les autres dans les chardonnays. Mon père triait déjà assidûment alors qu'il était moins exigeant pour ses rouges. Et il débourbait méticuleusement. Aujourd'hui, on a les mêmes exigences sur les rouges que sur les blancs."* Claude a imposé le tri à l'entrée du chai en 2007. Mais il n'a jamais cédé à la vogue de l'inox. Il est enchanté de ses *"bonnes vieilles cuves en béton démodées, qui redeviennent à la mode !"*

« LADOIX, C'EST MOINS BIEN QUE CORTON, ET CORTON QU'ÉCHÉZEAUX. ET ALORS ? D'AUTANT QUE CES HIÉRARCHIES SONT DE PLUS EN PLUS GOMMÉES. »

De ces quinze dernières années, le vigneron lancé comme une comète à 40 ans passés tire une leçon : *"Il ne faut jamais s'arrêter de tâtonner. Il n'y a pas une recette, un mode d'emploi, il y en a autant que de millésimes. En même temps, il n'y a pas cinquante façons de faire du vin. Tu mets le raisin dans la cuve. Ensuite, tu fais bien ou tu fais mal. Si tu fais à peu près ce qu'il faut, tu ne peux pas te tromper. Et si le vin est bon, ce n'est pas grâce à ta vinification, c'est grâce à ta vigne, aux plants que tu y as mis, à la façon dont tu l'as soignée. Je reconnais que le choix des fûts a son importance. Mais l'égrappage, par exemple : il modifie le goût, bien sûr, mais cela ne fait pas un bon ou un mauvais vin."*

Le quinquagénaire au caractère plutôt rugueux, comme un cep vigoureux, et au discours parfois tannique, ne fait pas le candidat lisse et policé qu'on attendrait au BIVB. C'est en prenant la parole sous le coup d'une colère, devant cent cinquante personnes en 1999, que le vigneron taiseux, fâché par une décision de l'INAO, a découvert sa voix et sa voie. Le représentant d'une des plus petites appellations de la Bourgogne a créé le Comité de viticulture de la Côte-d'Or, rassemblant trois associations éparses, puis, à l'heure des organismes de gestion, la Confédération des appellations et vignerons de Bourgogne (CAVB). Avant de prendre la tête du BIVB en 2013. Par deux fois dans sa carrière syndicale, son élection s'est jouée à un bulletin près … Claude Chevalier n'aime pas plus le vin forcé au chêne que la langue de bois. On l'a entendu lors de la dernière vente des Hospices de Beaune, où il a jeté un tonneau dans la mare en se plaignant des enchères à la hausse pratiquées par Christie's. *"J'ai beaucoup critiqué le BIVB. Maintenant que j'y suis, je ne vais pas me défiler… "*

Le vigneron possède en revanche une grande vertu pour ce poste politique : un dévouement dénué d'esprit de clocher. *"Ladoix, c'est moins bien que Corton mais mieux que le Beaujolais. Et Corton, c'est moins bien qu'Échézeaux. Et alors ?*, lance cet épicurien. *Il faut savoir se contenter de ce qu'on a, d'autant plus que ces hiérarchies sont de plus en plus gommées par la qualité de ce que produisent toutes les appellations. Demain, on ne verra plus de 'stars' comme on en a connu. Il y a tant de viticulteurs qui font des vins tous meilleurs les uns que les autres."* Reste à en fixer le prix … *"Si tu vis bien en faisant encore plaisir aux gens, pourquoi augmenter tes tarifs de 20 % par an ?"* Question de philosophie. La sienne est plus collective qu'élitiste. Un héritage des années festives, un esprit généreux qui perdure.

(Bon à savoir, page 177)